LEVURES SÉLECTIONNÉES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

51e Année. — N° 22 Dimanche 3 Juin 1934.

Tome CI

IMPERIAL INSTITUTE 13 AUG. 1934 SOUTH KENSINGTON

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Reg. Com. 65-87.

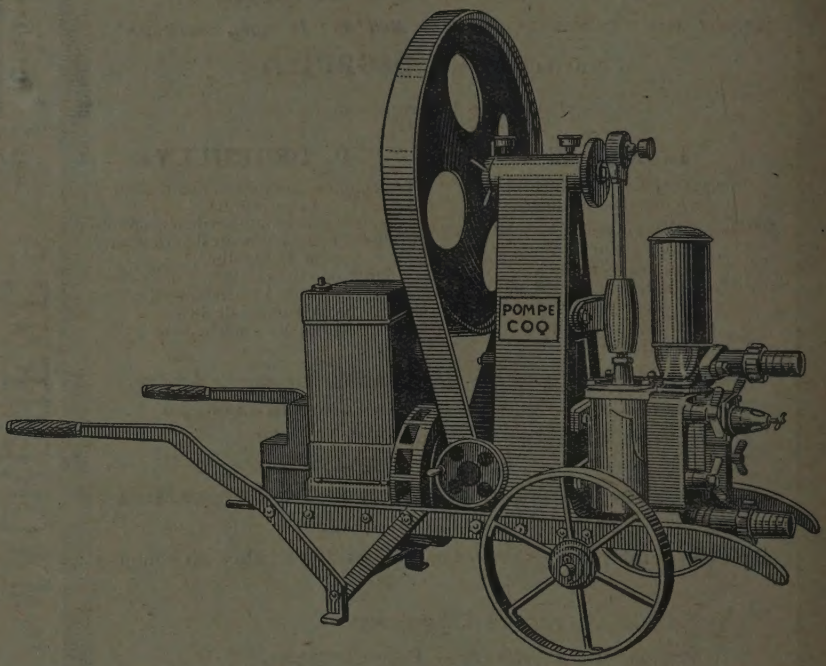
Examen gratuit des Échantillons de Vin
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :

Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs

Retour automatique à l'aspiration avec poignée.

Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.

Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

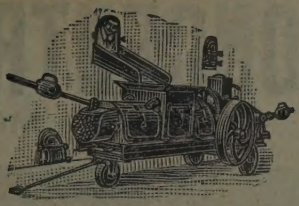
AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

PERA FRERES

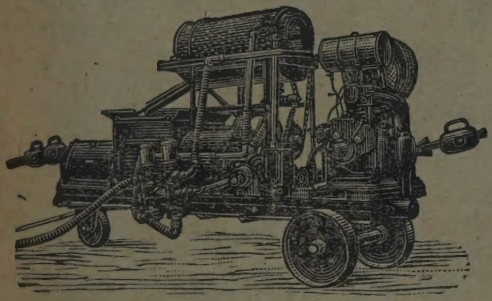
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

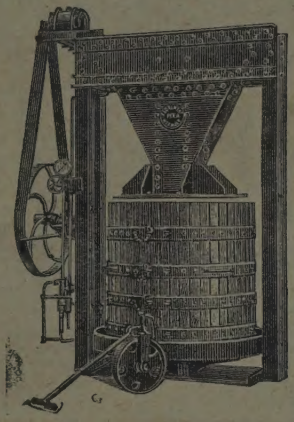


Déposée France et Etranger

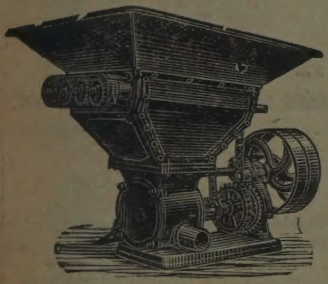
Matériel Vinicole moderne



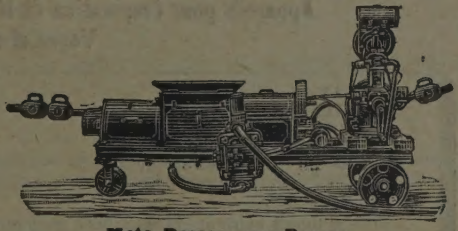
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



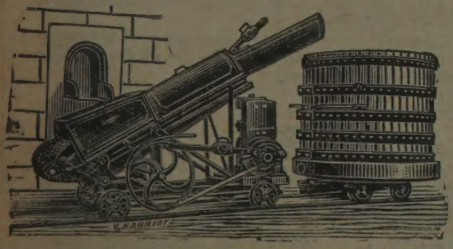
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



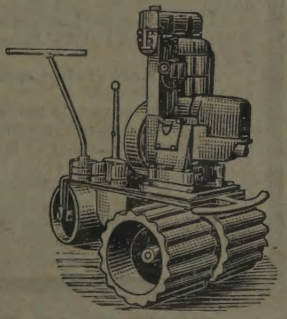
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

CONCENTRATEUR PEPIN

POUR MOUTS DE RAISIN

Plus de 150 références aux Vendanges 1933.

Appareils pour évaporation de 100 à 1500 kilos heure.

Voyez ci-dessous ce qu'écrivent nos Clients :

CAVE COOPÉRATIVE
Les Vignerons Beaucairois
BEAUCAIRE (Gard)
Adresser la correspondance
à M. Joseph DUPUY, directeur

Beaucaire, le 27 mars 1934.

Etablissements PEPIN Fils aîné.
BORDEAUX

Messieurs,

Nous sommes heureux de vous faire connaître que nous avons eu toute satisfaction de l'appareil à concentrer les moûts n° 7, tant au point de vue de rendement que comme qualité.

Nous avons évaporé cette année la quantité de 3.037 hl. et avons obtenu 1.675 hl. de moût concentré à 20/22° Baumé, ce qui nous a permis de remonter notre degré initial de 5 dixièmes.

Nos vins ont été très appréciés de notre clientèle, et nous vous affirmons qu'il n'y a aucun goût de cuit.

Au point de vue de la marche de l'appareil, le rendement journalier est bien égal à celui que vous nous aviez annoncé, et nous pouvons ajouter que nous avons enregistré une consommation de charbon inférieure à celle indiquée.

En un mot, nous avons obtenu entière satisfaction.

Veuillez agréer, Messieurs, nos salutations empressées.

Le Président de la Cave Coopérative.

P.-S — Qu'il nous soit permis de vous indiquer également que par la différence de prix pratiqué, la Coopérative a réalisé une plus-value d'environ 500.000 fr., et qu'aucun de nos adhérents n'a été soumis au blocage, et tout ceci grâce à la concentration.

G. PEPIN, Fils aîné 110, rue Notre-Dame - BORDEAUX

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

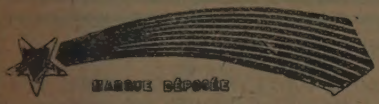
JODET-ANGIBAUD, SUCCR

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE



SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles-ci sur demande

AGRICULTEURS

souscrivez

à la

LOTERIE NATIONALE

LA POTASSE est indispensable à la vigne

Elle augmente
- LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
- LES RENDEMENTS.
- LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOC ÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

21, Rue Foch — MONTPELLIER

6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

Le Sulfate de Cuivre de Qualité

PURETÉ 99/100 POUR CENT

CUPRA

CUIVRE MÉTAL 25,15 POUR CENT

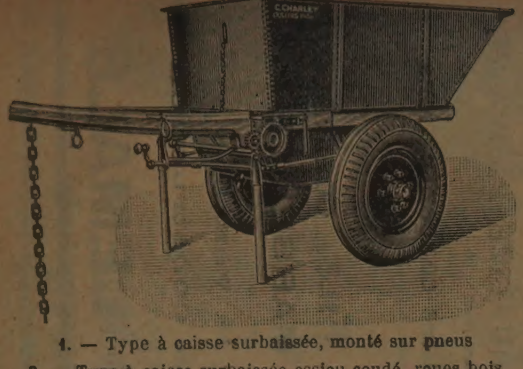
FABRIQUÉ PAR "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

Usine à LE PONTET (Vaucluse)
Téléphone : 40-Le Pontet
Télégr. : CUPRA-LE-PONTET

Direction Commerciale :
32, rue Thomassin — LYON
Téléphone : Franklin-64-64
Télégr.: CUPRA-LYON

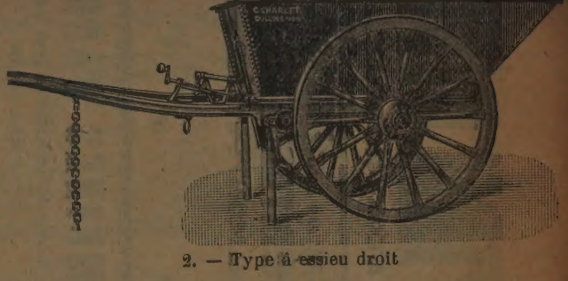
LES TOMBEREAUX A VENDANGES CHARLET SONT EN TOUS POINTS PARFAITS



1. — Type à caisse surbaissée, monté sur pneus

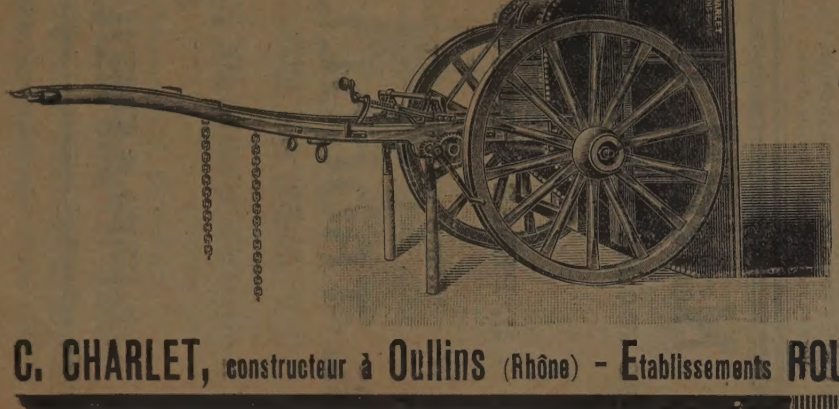
3. — Type à caisse surbaissée essieu coudé, roues bois

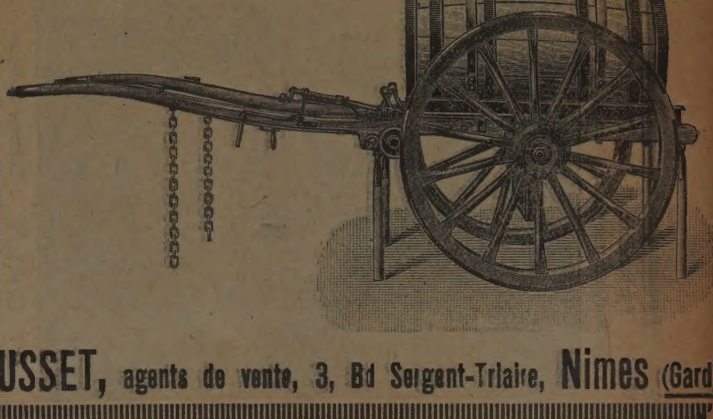
Construction et traction rationnelles
Benne basculante et démontable
Hauteur de chargement : 1 m. 55
Contenance de la benne : 1.550 litres
Poids à vide sur pneus : 480 kgs
Poids à vide sur roues bois : 600 kgs
Tous modèles équipés avec ou sans frein
Remplacement facile de la benne
par une tonne à sulfate
ou par une caisse de tombereau
-: *Notice détaillée sur demande* :-



2. — Type à essieu droit

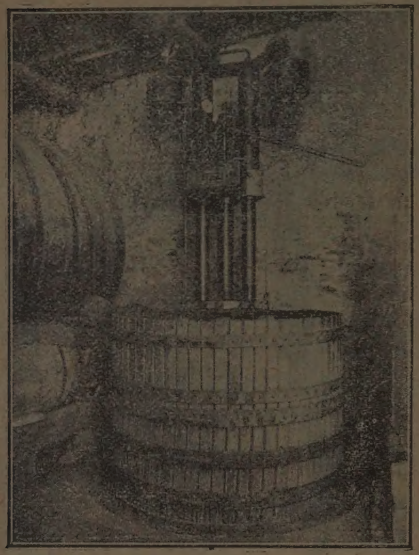
4. — Chassis du type à essieu coudé
dont la benne a été remplacée par une tonne à sulfate





C. CHARLET, constructeur à **Oullins** (Rhône) - **Etablissements ROUSSET,** agents de vente, 3, Bd Sergent-Triaire, **Nimes** (Gard)

Vérin Hydroëlic "DUCHSCHER"
serrant en une fois, remontant seul



A. GALY Constructeur
10, Rue de Toulouse, CARCASSONNE (Aude)
Vente avec garantie - Agents demandés

VIRICUIVRE
A L'OXYCHLORURE DE CUIVRE
FABRIQUÉ PAR LA Sté PROGIL (LYON)
Cie MÉDITERRANÉENNE
MONTPELLIER

COMBINÉS BARRAL
pour la conservation parfaite des œufs
PENDANT UN AN

Prix : 11 fr. *pour* 500 œufs

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14e

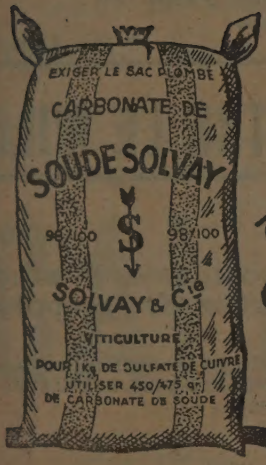
Matériel de Concentration
de moûts de raisin à très basse température
(Breveté S.G.D.G.)

DÉPENSE MINIMUM — QUALITÉ PARFAITE

Même matériel pour toutes concentrations

E. TROCOLLO Fils, CONSTRUCTEUR
56-58, rue Kléber — MARSEILLE

Licencié exclusif pour la vente
et la construction des
APPAREILS LEMALE



Contre le Mildiou

employez

les Bouillies au carbonate de soude Solvay

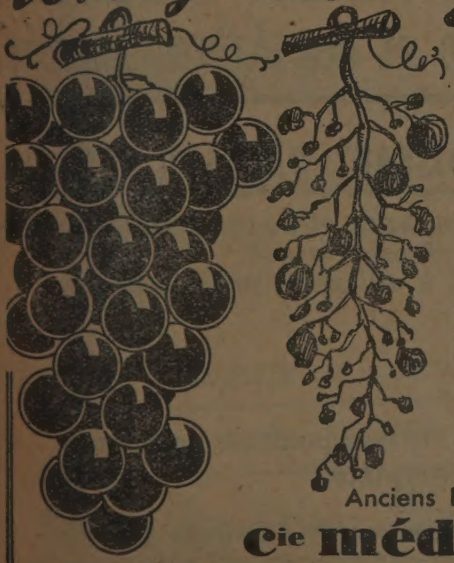
Action rapide, énergique et durable

Leur succès

33 MILLIONS D'HECTOS EN 1932

Le Carbonate de Soude Solvay est en vente partout

le mildiou menace vos vignes... défendez-les



avec

BOUILLIES ET STÉATITES EBEC

Fines et instantanément solubles, ces bouillies **EBEC** sont d'une efficacité certaine.
Les stéatites **EBEC**, employées simultanément avec les bouillies, dès la floraison, pénètrent à cause de leur grande finesse, là où ne saurait aller le sulfatage. Ni les unes, ni les autres ne craignent le drainage de la pluie, grâce à leur adhérence tenace.

Anciens Etablissements F. BÉCHARD.

Cie méditerranéenne de produits chimiques

MONTPELLIER

Cub R. L. Dupuy

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE 3.800.000 FRANCS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies **mouillantes et adhérentes**
permet **Traitement direct et certain des grappes.**

BOUILLIE DE MONTPELLIER Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.
cuprique mouillante à l'Adhésol.

TETRACUPRITE Titre 5 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 1,25 o/o de cuivre métal.
Talc cuprique à l'Adhésol.

LUTTE CONTRE LES INSECTES
de la Vigne et des Arbres fruitiers

ARSÉNIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD Insecticide Ballard)
à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine
(Procédé breveté)
Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée**
à action durable.

ARSÉNIATE BALLARD
préparé par procédé spécial — de **composition constante**
de **solubilité rapide et complète.**

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

POUR LUTTER

contre les Insectes ravageurs
de la **Vigne**, des **Arbres fruitiers**, de la **Pomme de terre**, etc.

un produit s'impose

la

CALARSINE

" RHONE-POULENC "

insecticide arsenical
le plus efficace
et le moins cher

contre les maladies cryptogamiques

le

PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

" RHONE-POULENC "

seul produit curatif contre l'**OIDIUM**

Ajouté à toutes les bouillies cupriques
permet une défense efficace
contre le **MILDIOU**

En traitements d'hiver

Destruction radicale des vieilles écorces

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Economisez le temps et la main-d'oeuvre

en adoptant le

"MOTOVIS"

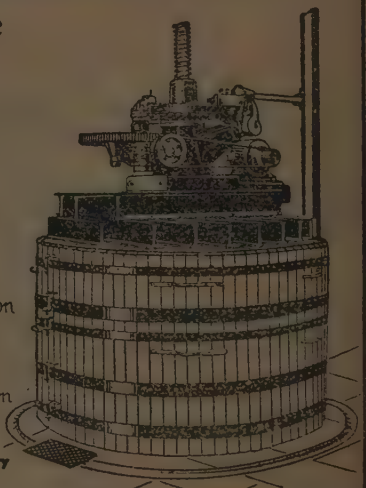
Breveté S.G.D.G — Marque déposée

MABILLE

Appareil de Serrage actionné par moteur électrique ou par courroie

Remonte / Descente — Rapides

Serrage — Puissant en cours de Pression — Energique en fin de Pression



grâce à ses 4 Vitesses

Arrêt automatique en fin de Pression - Force absorbée 2 CV

Le "Motovis" s'adapte à toutes les vis.

PRESSOIRS MABILLE — AMBOISE — FRANCE

NOTICE FRANCO — R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

51e Année. — N° 22. 3 Juin 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Dans les vignes ; — Comment il faut faire une cure de raisins ; — Une maison de dégustation de vins de Sauternes 509
Pierre Larue. — Dans l'Yonne. Gelée du 18 mai 1934 514
J. Hébrard. — La « iarovisation » ou « printanisation » des plantes 517
H. Astruc & A. Castel. — Etude du pouvoir dissolvant de l'anhydride sulfureux sur les matières colorantes et extractives du raisin 519
Ct Henri Armet. — Sur la bouillie au sulfate d'ammoniaque 523
Adrien Bénézech. — La journée nationale du raisin 524
N. — XIVe foire aux vins de Ribeauvillé 525
N. Questions diverses : Les plantations de vignes dans la zone algéro-marocaine . 526
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — IIIe Congrès international des industries agricoles 527
Bibliographie. — Sériciculture in France and Italy, par J. de Léon. — Notes sur l'oïdium et le soufrage, par Pierre Razouls 527
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Dans les vignes

Au moment où nous écrivons le beau temps persiste, chaud même comme il ne l'est pas d'ordinaire au mois de mai : 30°-31° ; c'est plutôt la température de juillet.

Aussi, la terre étant encore fraîche, la vigne a pris un rapide développement : on la « voyait pousser », en comparant, d'un jour à l'autre, la couleur des vignes sulfatées : aujourd'hui, bleu foncé, le lendemain, presque le vert seul. Et puis les pousses s'allongent très vite, et, dans les terrains sans herbe, s'étalent déjà sur le sol.

Où une herbe épaisse n'a pu être encore supprimée, la croissance est évidemment moins rapide. Elle en est le régulateur, peut-être pour le bien de la fructification. Que craint-on en ce moment où la floraison vient de débuter, avec une grande avance sur l'année dernière ? Une forte coulure, conséquence d'une végétation trop puissante. Toute chose, comme on voit, même mauvaise a son bon côté.

Où le danger de coulure est à craindre, on sait comment le réduire ou l'annuler : par un bon rognage, supprimant les 5 ou 6 entre-nœuds du sommet des rameaux. On supprime ainsi les feuilles en voie de croissance, qui sont momentanément des parasites pour l'ensemble de la

souche et surtout des grappes ; celles-ci, désormais bien alimentées, « nouent » leurs grains, quelquefois même en trop grand nombre, et deviennent trop compactes. L'efficacité de cette opération est toujours très grande. Sur les vignes vigoureuses, par exemple les greffes sur le Rupestris, elle doit être faite un peu avant la floraison, dès que la première fleur s'ouvre, car il arrive que les fleurs commencent à tomber un peu avant de s'ouvrir et que la rafle elle-même se dessèche et tombe. J'attire spécialement l'attention de nos lecteurs sur ce point, car ils rencontreront sûrement des cas semblables à celui que je viens d'indiquer, et qui entraînent la perte de toute la récolte. Surveillez donc de très près la floraison des vignes très ou trop vigoureuses.

* * *

Très souvent, le rognage ne porte que sur la pointe des rameaux ; je ne veux pas dire qu'ainsi pratiqué, il est sans action sur la coulure ; il retarde tout de même quelque peu la multiplication des jeunes feuilles parasites ; mais dans les cas graves, il est très insuffisant. Du reste, si on le pratique, c'est surtout pour éviter l'étalement des rameaux, et faciliter ainsi la circulation des instruments tels que charrues, houes, tracteurs, etc.

Un rognage sévère retarde la maturité ; il la retarde parce qu'il augmente le nombre des grains par grappe, il augmente la production, et toute augmentation de production, on le sait, retarde la maturité et réduit la teneur en sucre des grains. L'opération n'est donc pas à conseiller pour les raisins de table hâtifs, Joannenc, Madeleine, Chasselas, etc., qui doivent être mis le plus tôt possible sur les marchés, on sait pourquoi. Mais pour les cépages tardifs naturellement, ou pour des précoces dont la maturité doit être retardée pour qu'ils viennent sur les marchés avec les tardifs, le rognage sévère est à conseiller. Du reste, dans les terrains riches et frais, où l'on cultive les Servans, ce rognage devient un véritable sabrage.

Ce sabrage est même effectué actuellement, non pas contre la coulure seulement, mais encore pour diminuer l'encombrement de la végétation, et réduire la surface à sulfater ; on voit un peu partout de belles vignes dont le développement est ramené à celui d'un gros chou !

Pour hâter la maturité et empêcher la coulure, on dispose d'un autre moyen, qui est l'*Incision annulaire*. L'incision annulaire est bien connue des vignerons de tous pays. Seulement elle exige presque la taille longue : à 4, 6, 8, 10 yeux. Elle est quelquefois pratiquée sur les sarments de l'année, au-dessous des grappes, mais le plus souvent, à la base des longs bois, ou branches à fruits de l'an-

née précédente. Avant et pendant la floraison, elle empêche la coulure. Après, elle favorise le grossissement des grains et la maturation. Elle est donc recommandable pour les raisins de table précoces, sujets à la coulure, Muscats divers, Chasselas, etc. — Des inciseurs spéciaux sont dans le commerce, on les trouvera facilement.

Il y a quelques rares variétés de vigne sur lesquelles les opérations précédentes n'ont pas d'action. Ce sont les variétés à pollen infécond ou peu fécond. S'il s'agit de raisins de table, il est facile d'y porter remède : il suffit d'apporter, au début de la floraison, sur les grappes d'autres grappes prises autant que possible sur les vignes sauvages, en pleine floraison. Le vent se chargera de la dissémination du pollen apporté. Et puis il y a encore d'autres méthodes, mais les précédentes suffisent.

Je le redis encore, attention aux vignes très vigoureuses.

* * *

Le beau temps a calmé la crainte du mildiou chez les viticulteurs du Midi de la France. Ils ont eu des alertes sérieuses, dues a l'existence d'assez nombreux foyers formés dans les conditions que nous avons indiquées précédemment : dans certains cas la récolte a été enlevée.

Ces foyers devaient nécessairement éparpiller les germes aux alentours et, en fait, après la pluie du 13 mai, il a été trouvé des taches éparses dans les vignobles paraissant jusqu'alors indemnes, ou groupées en nombre plus ou moins grand, sur les premières souches atteintes et sur les voisines ; leur dispersion a été souvent empêchée par l'herbe, entourant les souches, le ray gras, notamment, qui a arrêté les germes à la manière d'un filtre, si bien que telle souche portant des taches sur les feuilles n'avait pas contaminé les souches les plus voisines, qui, en raison de leur situation, n'avaient pas été atteintes par la première attaque.

Ce qui est toujours très net c'est l'influence du chaussage. Ex. après beaucoup d'autres : une moitié de vigne en situation basse est fumée à l'automne et chaussée aussitôt. L'autre moitié reste déchaussée en cuvette jusqu'à ces derniers temps. Sur cette dernière, forte attaque sur les repousses du pied, qui n'avaient pu être enlevées à temps ; sur la première absence totale de taches.

Et je crois que si avant le départ de la végétation, tout le monde tenait les vignes bien chaussées où les foyers sont possibles, il y aurait un retard sensible dans l'apparition de la maladie et une réduction importante de ses dommages.

***

Comme vignes atteintes du mildiou, on nous envoie souvent des rameaux attaqués par l'Erinose. Et presque toujours, il s'agit de rameaux de Producteurs directs.

L'Erinose produit sous les feuilles des plaques blanches, ou blanc-jaune, qui deviendront rousses plus tard, et qui sont constituées par une agglomération de poils, dus à la succion d'un acarien connu des viticulteurs sous le nom de *phytoptus vitis*. Les feuilles se déforment quelquefois, se plient presque en cigarre, mais ne tombent pas. Sur les grappes, ces poils enveloppent quelquefois complètement les paquets floraux. On croit à une maladie nouvelle et grave : ce n'est à peu près rien.

L'acarien qui produit l'Erinose est sensible au soufre, comme beaucoup d'acariens. Deux ou trois bons soufrages au printemps remettront tout en ordre. Il est particulièrement fréquent sur les jeunes vignes et sur les producteurs qu'on ne soufre pas !

Un peu partout, les greffes sur place, comme aussi les greffés soudés, sortent en général plutôt mal en ce moment. Les froids prolongés y sont pour quelque chose, comme aussi très souvent, les vers habituels qui rongent les bourgeons encore sous terre. Déchausser les greffes sans brusquerie, détruire les vers coupables et refaire soigneusement la butte.

Il y a aussi des Cigariers deci, delà ; ils font plus de bien que de mal, quand ils se bornent à fabriquer des cigares.

La chlorose va se déclarer comme chaque année ; pour le moment, elle est en retard. Pour la combattre dès sa toute première apparition, pulvériser sur le feuillage une solution de sulfate de fer à 1 o/o et recommencer 7 jours plus tard. Il y aura quelques petites brûlures, mais c'est par elles que le fer pénètre dans les feuilles.

Essayer aussi la curieuse méthode proposée par M. Goimard dans l'article qui est en cours de publication dans ce journal.

***

Et voici que les belles espérances du début de nos vignobles, viennent de s'évanouir brusquement. Les 16, 17 et 18 mai, des gelées ont causé des dégâts, dans beaucoup de régions viticoles de la France. On a vu par la lettre de M. J.-L. Vidal, publiée dans notre dernier numéro, ce qu'ils ont été dans les Charentes.

L'Yonne, comme on l'a vu, a aussi son désastre. A « partir d'une centaine de mètres de la rive de l'Yonne, écrit M. Larue, les vignes sont grillées pour les 4/5 de leurs bourgeons. Et c'est une triste

récolte que celle des « talles » dèsséchés, laissant tout de même un peu d'espoir sur les bourgeons survivants. Le Noah a paru plus sensible que d'autres cépages croissant plus lentement et à rejets plus dressés. Peut-être était-il le plus gorgé d'eau. En côte, la gelée a surtout atteint les vignes labourées la veille. »

Dégâts aussi dans la Gironde, pas très importants dit-on, étant localisés; dans les Deux-Sèvres, la Vienne, la vallée de la Loire, le Loir-et-Cher, la Champagne où plus d'un dixième aurait été enlevé, Côte-d'Or, etc...

Les pays à vin blanc sont les plus atteints.

Que faire, nous demande t-on de la Charente :

« J'ai une vigne de quatre journaux en plants St-Emilion, vieille vigne qui a été gelée dans la nuit du 17 au 18 mai.

Les pousses de la vigne ayant 30 à 40 centimètres, les unes sont gelées complètement, d'autres ne le sont qu'à moitié. C'est une vraie catastrophe. car toutes les vignes des bas-fonds sont complètement gelées.

Que faire dans ce cas là ? faut-il tailler les pousses sèches ou bien les laisser.

J'ai quelques rangs de vigne qui sont complètement grillés et pas une feuille n'est restée. Que faire aussi dans ce cas là ». V.

Dans les régions de l'Ouest, du Centre et de l'Est, où la végétation n'est pas encore très avancée : s'il reste encore des grappes pouvant se développer, ne pas intervenir, sauf ultérieurement, par un ébourgeonnage supprimant les petites pousses qui ne portent pas de raisins ou qui ne pourront mûrir des bois de taille suffisants.— Là où toutes les grappes sont gelées, retailler sur leur empâtement les rameaux gelés, afin de faire développer les contre-boutons ou les yeux du long bois restés à l'état latent. La taille longue, qui est en générale, en Charente, assure plus de ressources que la courte. Ebourgeonner aussi.

Et puis se rappeler ceci :

1° Que les repousses sont plus sensibles au mildiou que les pousses nées avant les gelées ;

2° Qu'elles sont aussi très recherchées par les pyrales retardataires. Or dans les Charentes, il y a de la pyrale par endroits.

Comment il faut faire une cure de raisin

Nous lisons dans une Revue :

« La Faculté précise que, pour obtenir d'une cure de raisin les meilleurs effets, il faut suivre les préceptes suivants :

Le raisin doit être consommé aussitôt que cueilli, après un bon lavage. On commencera par 100 grammes pour arriver en quelques jours à la dose maximum qui varie entre deux kilos et 2 k. 500. Trois kilos sont une dose très forte. Prendre la moitié de la dose quotidienne à jeûn, le matin, entre

6 et 8 heures. Le troisième quart vers 11 heures du matin ; le dernier vers 5 heures du soir.

Bien mâcher le raisin, la peau et les pépins, mais ne pas les avaler.

Pendant la cure, qui dure de 2 à 3 semaines, on recommande de faire beaucoup d'exercice, de la marche surtout. Après chaque prise de raisin, se nettoyer la bouche et les dents soigneusement avec une poudre dentrifice alcaline. Surveiller le régime alimentaire pendant la cure ; peu d'aliments de digestion difficile : graisse, choux, salade, etc. Enfin, on signale que la cure de raisin s'associe mal avec la bière, le thé, le café, les liqueurs ».

La « Faculté » ne pourrait-elle pas simplifier un peu ?

Une maison de dégustation des vins de Sauternes et de Barsac

« Une maison de dégustation des vins de Sauternes et de Barsac a été inaugurée le vendredi 25 mai, à 17 heures, 72, rue Pierre Charron. Cette initiative est due à l'office de propagande du syndicat viticole de Barsac. Il y aura là un bureau donnant tous renseignements utiles aux amateurs de nos grands vins blancs de la région de Sauternes et de Barsac ».

Pourquoi ne pas en faire autant partout ? L'Algérie va faire couler à grands flots son vin à la foire prochaine de Rouen. Dans la vallée du Rhin, les vignerons sont autorisés à vendre du vin au verre aux passants Il leur suffit de placer un « bouchon » sur leur habitation. Sans causer un préjudice au commerçant détaillant, ces stations entretiendraient le goût du bon vin chez beaucoup de consommateurs qui ne veulent pas aller au café, car elles ne devraient servir que de bons vins. Les blancs de blanc trouveraient là un débouché intéressant et au moins une bonne publicité.

L. Ravaz.

DANS L'YONNE. GELÉE DU 18 MAI 1934

La « montre » était magnifique sur les vignes et sur les arbres fruitiers. Ces derniers sont restés prometteurs au point que certains disent que les cerises ne vaudront pas la peine d'être cueillies, car elles seront trop bon marché !

Mais le matin du 18 mai, la température a baissé à zéro degré au niveau du sol, elle a même atteint deux degrés au-dessous en certains points et cinq degrés sur les confins de l'Yonne et de l'Aube.

Les résultats de cette gelée sont très irréguliers. Dans la vallée de l'Yonne, certaines vignes voisinant la rivière sont intactes, probablement à cause du brouillard qui s'élevait du fleuve le matin. L'Yonne est en effet un fleuve recevant la haute Seine à Montereau.

A partir d'une centaine de mètres de la rive, les vignes sont « grillées » pour les quatre-cinquièmes de leurs bourgeons. Et c'est une triste récolte que celle des « talles » desséchés, laissant tout de même un peu d'espoir sur les bourgeons suivants.

Le Noah nous a paru plus sensible que d'autres cépages croissant plus lentement et à rejets plus dressés. Peut-être était-il plus gorgé d'eau.

En cote, la gelée a surtout atteint les vignes labourées de la veille.

Les treilles en espalier n'ont guère été atteintes.

Ceci confirme les observations anciennes.

Dans notre jardin, l'ombre des bâtiments s'est fait nettement sentir.

N'ont été atteints que quelques pieds de haricots, pommes de terre et tomate échappant à l'ombre entre 6 heures et 7 heures solaires du matin.

Encore la perte n'est-elle pas complète ?

En plaine, les dommages sont plus grands.

* * *

Ceci nous donne une idée de consoler les pessimistes par un petit calcul.

Voici une culture, par exemple, une touffe ou une ligne de haricots dans laquelle deux plants sur cinq ont péri. Vous déclarez : perte 40 pour cent.

L'expérience a montré que les éclaircies d'un pied entre deux bien venant sont compensées presque par moitié par la meilleure végétation des pieds voisins. La perte en matière ne serait donc plus que de 25 pour cent.

Il y aura bien aussi une économie d'au moins cinq pour cent sur les frais de récolte. Dans certaines, on donne le tiers du fruit pour la payer. Admettons à 10 pour cent.

Il reste une perte de 15 à 20 pour cent et non 40 pour cent.

Ladite perte se trouve compensée par moitié à cause des prix plus élevés, lorsque le désastre est général comme c'est le cas des gelées. Finalement, le manque à gagner est de dix pour cent seulement du prix de la récolte espérée s'il n'y avait pas eu la gelée.

Oserez-vous jalouser ceux qui n'ont pas été « gelés » et profitent de cette plus-value sur la totalité ?

Quand il s'agit de plantes se récoltant mécaniquement, la perte sèche est plus élevée, car les frais de la machine varient peu avec la densité des plantes.

S'il s'agit d'un désastre tout local comme la grêle, la perte finale est également plus élevée, car elle n'entraîne pas la hausse des prix.

C'est pourquoi la grêle est une calamité assurable, la gelée ne l'est guère.

Consolons-nous également partiellement, en constatant que les dommages eussent été plus importants, si la terre n'eût été très sèche.

* * *

Mais nous ne tenons pas encore la vendange. Le mildiou n'a guère fait parler de lui ; on se méfie des insectes. A Chablis, le Syndicat de défense contre les ennemis des cultures expérimente un piège à rayons ultra-violets. Le gardien de ce phare à clignotement magnétique obscur et captieux doit porter des lunettes fumées sans quoi, il lui faudrait souscrire une assurance sur la vue.

Personnellement, nous n'utilisons guère que les oiseaux dans notre verger.

L'Yonne a le mérite de posséder la Société protectrice des oiseaux utiles la plus ancienne de France : 45 ans d'existence. Nous ne croyons pas du reste

à toutes les vertus proclamées par ses prédicateurs. La preuve est par trop difficile en ces matières. Il n'y a pas dans nos régions deux lots d'arbres comparables par l'âge, la variété, la taille, la situation, etc., donc impossible d'expérimenter sûrement.

***

Parlons un peu des prix. Silence à peu près complet sur les ventes de la récolte 1933. On parle de 50 à 100 francs l'hectolitre pour les vins d'hybrides.

Nous avons soumis à divers la phrase d'un récent mémoire publié par un viticulteur catalan de nos amis :

« Il y a donc des négociants qui paient la qualité, mais combien y a-t il de viticulteurs qui font les efforts nécessaires pour la produire ? »

Il nous a été répondu, qu'en fait, les petits vins se vendaient plus vite et que, si tout le monde faisait meilleur à grand frais, les prix n'avantageraient personne. Tout est relatif.

Nul ne nie la bonne volonté des négociants, seulement on trouve qu'ils ne font pas assez de différence suivant le résultat des efforts pour la qualité.

En pays de petite polyculture, les vignerons réellement œnologues arrivent à se faire une clientèle de détail propre et livrer en fûts de trente litres. On ne saurait alors distinguer ce que la clientèle paye à la technique viticole ou bien à l'art commercial du détaillant.

Une maison de vins de Coulange-la-Vineuse célèbre cette année son centenaire. Pour durer ainsi, il faut être connaisseur et honnête.

Comme « millésimes » réussis de Basse-Bourgogne, cette firme cite sa collection des années 1924-1926-1929 et aussi 1933, qu'elle ne se presse pas de vendre.

A la Foire-Exposition d'Auxerre, nous avons recueilli les prix suivants pour les vins à la bouteille (de contenance non indiquée) à rendre après consignation de 0 fr. 80 :

Bordeaux et Rosé de Bergerac jeune : 4 fr. 25.

Chablis, Saint-Emilion, Blaye et Montbazillac jeunes : 5 francs.

Saint-Julien rouge et Graves : 6 francs.

Chablis, Saint-Emilion et Paullac vieux : 7 francs.

Mousseux à partir de 6 francs, Champagne à partir de 10 francs, verre compris.

Muscat de Frontignan 1930 : 17 francs.

« La section locale de la Confédération Générale des Vignerons siégeant à Frontignan est en mesure de renseigner tout intéressé qui voudra bien lui adresser sa facture. Ainsi les acheteurs pourront décliner la responsabilité qui leur incomberait en mettant en vente des produits d'origine douteuse. »

On sent ici combien l'étiquette guide les acheteurs.

Mais que revient-il au vigneron de ces prix « à la bouteille » ?

Le travail de la vigne reste toujours le plus ingrat, car on ne peut le suspendre comme suspend ses tournées le voyageur de commerce en temps de mévente. Et on n'a plus guère l'espoir que les prix soient maintenus.

***

Au travail physique pénible s'ajoute l'angoisse des fléaux du ciel et des maladies de la vigne. Maladies qu'on connait de mieux en mieux, mais pour le traitement desquelles il ne semble pas avoir été fait beaucoup de progrès. Lors de la récente exposition des œuvres du caricaturiste Daumier

figurait un dessin que nous avons sous les yeux. Des vignerons portent sur une civière une grappe malade, pleurante et coiffée d'un bonnet de coton.

Et ils lui disent :

« Faut pas vous désoler comme ça, ma pauv' grappe, nous vous portons dans un hôpital où il y a des savants. S'y vous guérissent pas, y diront au moins d' quoi vous êtes morte... en latin... C'est toujours une consolation !

Gergy sur-Yonne, 20 mai 1934.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

LA « IAROVISATION » OU « PRINTANISATION » DES PLANTES

Il s'agit là, d'une méthode nouvelle (sinon dans sa conception, du moins dans sa mise en pratique) de culture des plantes en général, et plus spécialement de celle du blé.

Elle consiste essentiellement à employer au lieu des *semences ordinaires, normales* d'une plante donnée, des semences dites « *iarovisées* ».

La iarovisation ou printanisation s'obtient en appliquant aux *semences* de ces plantes, mises en *état de vie active*, un *traitement spécial*, artificiel la plupart du temps, utilisant :

Soit l'action du froid (blé, entre 0 et + 5° C.)
— — de la chaleur (coton, + 30 C.)
— — de l'obscurité (soja, maïs, sorgho, millet.)
— — de la lumière (pomme de terre.)

Ce traitement aurait pour but de *forcer* l'évolution, de *réduire le cycle évolutif des plantes*, tout en assurant malgré un semis tardif (février-mars pour le blé) une certaine *précocité* sur le lot témoin ensemencé à date normale (octobre pour le blé par exemple) et une *augmentation du rendement*.

Tels sont objectivement, les buts de la « iarovisation ». Ils sont énormes scientifiquement et pratiquement parlant, si l'*expérimentation* en reconnait le bien fondé.

On assure (1) que cette méthode aurait été appliquée en Russie, pour le blé, sur 43.000 Ha en 1932 et que cette superficie devait être portée à 200.000 Ha. dont 100.000 ha. en Ukraine en 1933. Il ne s'agirait donc plus, ici, d'expériences, au sens propre du mot, mais d'une application massale de ce procédé en Russie.

En France, les premières vérifications expérimentales ont été faites à la Station d'Amélioration des Plantes de Grande Culture à Versailles et leurs résultats publiés en février 1934 (2). Elles ont dû être reprises sur une plus grande échelle cette année.

---

(1) *Revue Internationale d'Agriculture*, Rome. — *Bulletin mensuel*, Octobre 1933. — N. VON GESCHER : La « iarovisation ».

(2) MM. SCHRIBAUX et FRIEDBERG : La Printanisation des blés. Communication à l'Académie d'Agriculture du 21 février 1934, p. 218, p. 219 à 228.

Historique et Principes de la « iarovisation ». Nous empruntons notre documentation à la bibliographie déjà signalée.

Ce procédé est dû au professeur Lissenko, de l'Institut de Sélection d'Ukraine, d'Odessa Exposé dans sa théorie en 1928, il n'aurait pas tardé, comme nous l'avons déjà signalé, à être appliqué sur des surfaces considérables. D'après Von Gescher 1427 variétés de blés auraient été expérimentées en 1932, chiffre devant être porté à 7000 en 1933.

Le Professeur Lissenko pose en principe que toute plante pour *fructifier* (résultat final et qui seul compte) a besoin de certains facteurs du milieu extérieur : Eau, froid ou chaleur, lumière ou obscurité. Ces facteurs constituent les conditions externes ou extrinsèques de la germination des plantes et sont connus depuis longtemps.

Seulement, et sans entrer ici dans le détail, Lissenko explique d'une façon différente l'action de la lumière qualifiée de «photopériodisme», de celle publiée en 1920 par les auteurs américains Garner et Allard.

De même, reprenant les idées fondamentales émises par Klebs en 1903, sur les facteurs thermiques, il les modifie et arrive finalement à cette conclusion : que l'on peut appliquer ces facteurs à *n'importe quel moment* de la plante, par exemple sur les semences *au début* de leur germination, *avant leur éclatement* (sortie de l'embryon) qui rendrait impossible leur semis normal.

Philosophiquement, l'idée n'est pas mauvaise, loin de là.

Ne pouvant influencer les conditions naturelles du milieu extérieur sur l'évolution d'une plante, on tournerait la difficulté en les devançant par une action directe sur la partie initiale de cette plante qui est la semence.

Mais il nous reste encore un point *capital* de cette théorie à préciser : Le traitement de la iovarisation-printanisation d'un Blé, par exemple, consiste à *réveiller* cette semence d'abord, à la mettre en état de *vie active : début de germination* (par humectation d'eau et échauffement qui suit). Puis brusquement de la plonger dans un repos artificiel obtenu par une température basse et maintenu un temps déterminé.

Le point initial et *nouveau* de la méthode en question consiste à l'appliquer sur des semences en état de vie active et non plus sur des semences en état de *vie ralentie* (semences normales, ordinaires).

Ainsi, dit Von Gescher, s'expliquent les différences obtenues par le professeur Lissenko et M. Tallarico, en Italie. Ajoutons que, d'après Demkosky, la iarvoisation accroîtrait l'activité euzymatique de la semence.

Nous limiterons là l'exposé de ces principes, en notant toutefois une certaine similitude entre ce procédé et la pratique de l'hivernation des œufs (ou semences) du ver à soie, dont l'élevage était si prospère jadis dans notre région méditerranéenne.

Technique de la Iarovisation. — 1° *Cas du Blé.* — Pour le Blé, le facteur le plus important de la fructification serait une température basse.

On imprègne d'eau les semences jusqu'à 15 o/o de leur poids ; 100 kgs de blé renfermant de 13 à 15 o/o d'eau devront absorber 33 litres d'eau environ. Cet humectation se fait à 3 reprises en 24 heures. Il est important de brasser le tout pour éviter que l'eau s'écoule et s'étale sur le plancher et aussi pour que la température ne dépasse pas + 15° C., l'optimum de cette température étant de + 10 à + 15°.

Lorsque 3 à 5 o/o des grains « pointent », ce qui se produit 24 heures après environ, on les « iarovise », en les maintenant jour et nuit :

à une température de 3 à 5° C. pendant 12 à 15 jours pour les blés de printemps ;

à une température de 0 à 3° C. pendant 40 à 45 jours pour les blés d'automne.

Le gros inconvénient de l'opération est d'empêcher le développement des moisissures.

2° *Cas du Coton*. — Le procédé se réduit à une augmentation de la température des graines par auto-échauffement à + 30° C.

3° *Cas du Soja, Maïs, Sorghos, Millet*. — L'humectation proposée est de 75 litres d'eau pour 100 kgs. de graines, ensuite iarovisation pendant 10 à 15 jours à 20-25° C. à l'*obscurité continue et complète*.

4° *Pomme de terre*. — On enfile les tubercules sur un fil de fer en exposant les chapelets à la *lumière continue* pendant 20 à 30 jours à 15-20° C., en atmosphère sèche.

Résultats de cette méthode. — Quant aux résultats connus, on ne peut guère signaler que ceux obtenus en Russie 1932, et publiés en 1933. Pour ce pays, une précocité de 4 à 5 jours à la maturité serait un résultat considérable à cause de l'échaudage. De même, une augmentation de rendement de 1 à 2 quintaux par Ha serait jugée suffisante en raison des rendements variables et plutôt faibles (de 4 à 20 quintaux à l'Ha.).

En France, cette méthode « a priori » apparaît moins intéressante sauf dans le cas où les semis d'automne n'auraient pu se faire ou auraient été détruits par l'hiver. Dans le Midi, et ailleurs, ce procédé constituerait peut-être un moyen de lutte contre l'échaudage, mais il ne faudrait pas que le « moineau » en soit le seul bénéficiaire. Ce qui semble être considéré comme certain, acquis, c'est la réduction du cycle évolutif et sa plus grande précocité. Mais il est évident en tout cas, que les blés printanisés devraient se montrer supérieurs à tous égards, notamment au point de vue rendement, aux très bonnes variétés existant actuellement.

C'est ce que les recherches expérimentales entreprises cette année permettront peut-être de dégager. Attendons leurs résultats.

J. HÉBRARD,
Chef des Travaux d'Agriculture
à l'Ecole Nationale d'Agriculture
de Montpellier.

ETUDE DU

POUVOIR DISSOLVANT DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX

SUR LES MATIÈRES COLORANTES ET EXTRACTIVES DU RAISIN

L'un de Nous a démontré en 1908 et 1909 (*Revue de Viticulture*) par des essais de laboratoire et des essais répétés plus en grand à la propriété, que le sulfitage des vendanges à la cuve donnait toujours aux vins rouges une constitution meilleure, aux points de vue matières extractives dissoutes et *maintenues* en solution: acidité fixe, couleur (en qualité et quantité), tannin, etc... Ce qui lui a permis de prétendre depuis que le sulfitage ou bisulfitage des raisins rouges à la cuve était une pratique *toujours* recommandable, parce qu'elle ne pouvait faire que du

bien au vin en améliorant sa constitution, que les raisins dont on est parti soient sains ou avariés. (On sait que dans ce dernier cas le sulfitage *s'impose* pour éviter de faire alors du mauvais vin.)

Mais l'acide sulfureux est un décolorant et dès que l'on dépasse un peu la dose reconnue optime et favorisante de la fermentation, dose de 10 gr. par hectolitre, le moût, plus décoloré, prend un aspect tout à fait défavorable, tandis qu'on a tous les retards de fermentation pouvant provenir de l'excès d'antiseptique tant qu'on se tient au-dessous de la dose mortelle pour les levures.

Ces doses, plus ou moins mutantes, n'ont répondu jusqu'ici qu'à des cas particuliers. Mais aujourd'ui, l'emploi des concentrateurs dans nos caves tendant à se généraliser depuis la loi du 4 juillet 1931, on est précisément amené à employer de fortes doses d'acide sulfureux afin de pouvoir débourber suffisamment les moûts avant de les envoyer dans des canalisations froides et chaudes où les bourbes auraient bien des inconvénients. Nous professons qu'avec 30 à 40 gr. d'acide sulfureux par hectolitre l'on aurait un résultat suffisant si tout se passait normalement. Mais la pluie, les difficultés de la main d'œuvre et de la pratique, obligent à dépasser cette dose, et c'est généralement de 50 à 80 gr., sinon 100 gr., par hectolitre de moût, qu'on est amené à employer, en se disant que la concentration chassera ensuite l'excès de ce gaz en même temps que la vapeur d'eau évaporée.

Cela n'est pas tout à fait exact, et cet excès l'acide sulfureux a alors aussi bien des inconvénients. Mais il pourrait nous fournir un avantage en compensation: celui de nous permettre d'épuiser le marc rouge originel avec le moût sursulfité, de façon à envoyer à la concentration non plus un moût dépouillé de l'extrait, de la couleur, du tartre, du tanin, de l'arôme, etc..., que nous avons laissés dans le marc, mais un moût *complet*, qui apporterait dans les cuves où on l'introduirait ensuite comme chaptaliseur tous les éléments du vin qu'il représente, au lieu de n'y apporter pour ainsi dire que du sucre et de l'acidité (1).

Nous estimons qu'il y a là un progrès, si l'acide sulfureux à fortes doses nous permet d'obtenir ce résultat, ainsi qu'on l'a prétendu et que nous pouvions le soupçonner d'après des essais antérieurs.

Autrement dit, nous avons voulu voir s'il était possible de faire en moût sursulfité une macération aussi complète que celle qui correspond à nos cuvages ordinaires, pendant lesquels s'exerce l'action lente de la

---

(1) Les moûts concentrés actuels ne représentent, en effet, que le moût seul, et non pas tout le raisin, puisque les matières colorantes, odorantes, tanniques, résineuses, etc..., sont localisées dans les pellicules, râfles et pépins constituant le marc, complètement négligé généralement ici. Ces concentrés peuvent engendrer du vin blanc, que l'on obtient, comme on sait, sans cuvage, rien qu'avec le moût, — mais sont évidemment inaptes à l'obtention d'un vin rouge, c'est-à-dire cuvé, comme la plupart de nos vins colorés, ayant plus ou moins macéré et fermenté avec le reste du raisin (marc).

En réalité, lorsqu'on concentre pour chaptaliser **ses propres cuvées,** l'inconvénient n'existe pas, parce que de l'eau **seule** est finalement éliminée. On retourne donc toutes les matières solubilisables du marc dans les cuves puisque tous les solides de la vendange passent en cuve ; à l'unification tout se répartit, se mêle et se nivelle, sauf l'eau évaporée évidemment. Mais si l'on vend le concentré ordinaire à un tiers, l'acheteur ne reçoit forcément qu'une matière première de vin blanc provenant du moût seulement, tout le reste du raisin n'ayant profité qu'à son vendeur.

chaleur et de l'alcool développés peu à peu par la fermentation, cela sans inconvénients pour le résultat final ou avec avantages. C'est pourquoi nous avons institué l'essai suivant:

Ayant d'abord séparé la vendange en ses composants: moût, grappes, pellicules, sans s'occuper des pépins qui en pareil cas ne nous paraissent jouer aucun rôle. Nous avons pesé séparément chacun de ces composants, et puis les avons mélangés dans les proportions que nous indiquaient ces pesées pour constituer de petites cuvées, que nous avons traitées comme il va être indiqué. On est ainsi sûr, autant que l'on peut l'être dans une vinification *en rouge*, de l'homogénéité et de la comparabilité des divers lots ainsi constitués.

Un de ces lots a été vinifié en rouge, à chapeau immergé, sans aucune addition, pour servir de témoin (4 jours de cuvage).

Un autre de ces lots a été vinifié de même, mais en présence de la dose habituelle et reconnue favorisante de 10 gr. d'acide sulfureux par hectolitre de jus.

Enfin, un troisième lot a reçu 40 à 50 gr. d'acide sulfureux par hectolitre de jus, puis fut laissé à macérer pendant la même durée (4 jours); il fut ensuite soutiré et pressé, en même temps que les autres lots, comme s'il avait fermenté aussi. Mais on a ainsi obtenu naturellement un moût d'aspect plus ou moins défavorable selon l'année, moût que l'on a aéré fortement ensuite par centrifugation, puis barbottage d'air plus ou moins chauffé, etc..., de façon à lui enlever son excès de gaz sulfureux. On put alors ensemencer ce liquide avec quelques gouttes du témoin et en obtenir la fermentation.

Cet essai a été fait tantôt sur des aramons purs, tantôt sur des mélanges d'aramons et d'hybrides Bouschets, tantôt sur des raisins de Carignans, selon les années, en 1931, 1932 et 1933. L'examen des vins obtenus nous a conduits aux résultats suivants:

(Voir tableau des analyses, page suivante.)

De ces résultats l'on peut dégager très nettement la notion qu'effectivement ces excès de gaz sulfureux pourraient nous servir à améliorer la composition de nos concentrés en leur donnant la qualité qui leur manque généralement, celle de pouvoir engendrer un vin complet si on les faisait fermenter à part, puisqu'on laisse en général dans le marc des raisins générateurs tout ce que la macération normale ordinaire aurait pu prendre à ces marcs.

De tels moûts, ayant macéré quelques jours sur le marc en présence de la dose d'acide sulfureux qu'on est néanmoins obligé de leur ajouter pour ce genre de travail, concentrés et partiellement désulfités ensuite au concentrateur, donneraient des concentrés bien supérieurs à ceux que l'on emploie aujourd'hui. Nous croyons donc qu'il y a là les éléments d'une amélioration sensible de leur qualité, au grand profit de ceux qui les emploieront ou les achèteront, et de la surqualité des chaptalisés obtenus.

Le même procédé s'applique évidemment, comme l'a déjà fait remarquer notre ancien Collègue, M. Mathieu, aux vendanges avariées, ainsi que l'un de Nous l'avait déjà très souvent constaté et reconnu. En pareil cas, on fait toujours, par cette macération préalable en milieu sulfureux, du vin rouge bien meilleur que celui que l'on aurait obtenu des mêmes raisins par un cuvage ordinaire avec fermentation concomittante. Mais

		1931			1933			1934		
		Aramons			Carignans			Aramons et Bouschets		
		Témoin	Sulfité à 40 grs SO2 par hecto	Sursulfité (40 gr. SO2 par hecto)	Témoin	Sulfité à 40 gr. SO2 par hecto	Sursulfité (50 grs SO2 par hecto) (1)	Témoin	Sulfité à 40 grs SO2 par hecto	Sursulfité (30 grs SO2 par hecto)
Alcool en volume o/o		8°2	8°4	8°4	10°0	10°1	10°2	10°9	11°4	11,2
Extrait sec à 100°	par l.	18,4	19,4	22,0	18,1	19,0	22,5	25,5	27,0	29,5
Sucre réducteur	—	< 1	< 1	< 1,7	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	1.5
Sulfates exprimés en sulfate de pot.	—	0,343	0,348	0,381	0,312	0,328	0,352	0,325	0,337	0,367
Acidité sulfurique totale	—	4,90	5,15	5,45	4,60	4,75	4,90	4,65	4,74	5,00
Acidité sulfurique fixe	—	4,48	4.80	5,0	4,02	4,33	4,52	4,30	4 42	4,55
Acidité sulfurique volatile	—	0,42	0,35	0,45	0,58	0,42	0,38	0,35	0,32	0,45
Matières minérales ou cendres	—	1,92	2,00	2,11	2,35	2,47	2,58	2,25	2,40	3,05
Alcalin. des cendres en carbon. de pot.	—	1,79	1,82	1,93	1,34	1,38	1,48	1 31	1 34	1,41
— — en bitartr. id.	—	4,88	4.98	5,26	3 66	3.76	4,04	3,57	3.66	3,85
Bitartrate de pot. directem. cristallis.	—	3,85	4.10	4.45	3,00	3,45	3.82	3,02	3 15	3,20
Bitartr. de pot. corresp. à l'ac. tart. total.	—	5,07	5,11	5,18	2,98	3 20	3,60	3,05	3,40	3,25
Bitartr. de pot. corresp. à la pot. totale.	—	4,80	4.88	4,88	3,08	3,69	3,90	2,45	3 25	3,35
Acide sulfureux	—	0	traces	0,027	0	traces	0 03)	0	0.010	0,030 2)
Couleur		Moyenne	Plus vive	Intense	Moyenne	Moyenne	Beaucoup plus belle	Jolie	Comme le témoin	Beaucoup plus intense
Limpidité		Incomplète	Complète	Brillant	Mauvaise	Assez bonne	Excellente	Bonne	Bonne	Brillante
Tenue à l'air		Cassejaune faible	Bonne	Excellente	Casse jaune	Bonne	Id.	id.	id.	Excellente
DÉGUSTATION		Franc de goût, mais quelconque	Meilleur	Très beau vin, fruité, agréable	Franc de goût, ordinaire	Bon	Excellent et supérieur	Très bon	Très bon	Vin absolument supérieur à tous les points de vue
Somme alcool + acidité fixe officielle		12,68	13 20	13,40	14,02	14,43	14,72	15.20	15,52	15,75
Rapport alcool — extrait réduit		3,6	3,5	3,0	4,4	4,25	3,6	3.4	3,3	3,05

CONCLUSIONS : La supériorité des sulfités et sursulfités sur les témoins est de toute évidence.

COMPOSITION des moûts originaux :			
Densité mustimétrique	1066,0	1074,0	1082,0
Degré alcoolique probable correspondant	8°6	9,8	11,0
Acidité sulfurique totale	6'2	4,8	5,1

(1) L'état d'altération des raisins en 1932 nous a engagés à exagérer à notre avis, la dose d'acide sulfureux tandis que nous avions été incités à la diminuer pour raison inverse en 1933. Mais il se peut que le travail ultérieur de la concentration amène, au contraire, à dépasser les doses essayées ici. C'est secondaire, évidemment, si l'on concente de tels moûts avant de les employer, puisqu'on les désulfite ainsi partiellement.

(2) Ce dosage fut fait cette année-ci beaucoup plus tôt que pour les années précédentes.

on avait alors de grosses difficultés pour obtenir la fermentation de ces sursulfités, attendu que les vendanges s'avarient chez nous surtout à la fin de la saison, alors que les froids commencent, et on n'avait généralement pas le temps de désulfiter alors par les moyens ordinaires (simples pompages et aérations) avant que l'hiver ne vienne entraver les fermentations, même dans le Midi. Il fallait généralement attendre le printemps suivant pour faire son vin, ce qui était une immobilisation de capital d'abord, et un danger de conservation inéluctable (ces moûts pouvant se piquer en surface assez facilement, si on ne les surveillait pas de très près pendant de longs mois d'attente). C'est pourquoi, malgré ses avantages, ce procédé d'épuisement des marcs par le moût fortement sulfité ne s'était pas encore davantage répandu. Le centrifugeur, puis le concentrateur, viennent modifier avantageusement aujourd'hui la situation en permettant des désulfitages suffisamment importants et suffisamment rapides avant les froids s'il y a lieu. Il faut d'ailleurs remarquer que les concentrés retirables de tels moûts ne s'ajoutent, par suite de leur concentration, que par décalitres seulement à des hectolitres d'autres moûts en fermentation lorsqu'on les utilise à la chaptalisation des vendanges, et que par conséquent les excès d'acide sulfureux qu'ils seraient encore susceptibles de contenir deviendraient sans importance dans la plupart ds cas pour la vinification de l'ensemble.

H. Astruc, Directeur
A. Castel, Préparateur
à la Station Œnologique du Gard.

SUR LA BOUILLIE AU SULFATE D'AMMONIAQUE

« Je lis dans le n° 20 du 20 mai courant du *Progrès agricole et viticole*, votre intéressante note sur la *bouillie Bosc au sulfate d'ammoniaque*.

J'imagine que c'est pour la simplicité de votre exposé que vous avez baptisé, du nom de M. Bosc, cette bouillie au sulfate d'ammoniaque dont l'auteur a parlé pour la première fois, dans le *Progrès agricole et viticole* du 26 novembre 1933, en faisant remonter ses premiers essais à *1930*, et, en second lieu, dans le *Progrès agricole et viticole* du 13 mai 1934.

Or, je tiens à vous signaler, que j'ai moi-même préconisé l'emploi de la bouillie au sulfate d'ammoniaque dans mon article du *Progrès agricole et viticole du 10 août 1930*, intitulé : « Action coagulante du cuivre sur le mildiou », dans lequel on peut lire *in fine*, page 139 :

« Mais, nous croyons qu'il conviendrait de remplacer dans ce cas les bouillies cupriques, par des préparations contenant le cuivre sous une forme entièrement soluble, telles que *l'eau céleste... produite par un procédé plus pratique que l'ancien* (celui d'Audoynaud), *et par réaction du sulfate d'ammoniaque sur le carbonate de soude et le sulfate de cuivre.*

Cette question étant d'importance, nous nous proposons d'y consacrer une étude ultérieure. »

Depuis avril 1930, le temps m'a manqué pour mettre au point les essais probants que j'ai effectués dès 1927.

M. Bosc a pris les devants, et je me félicite des résultats qu'il a obtenus avec les bouillies au sulfate d'ammoniaque.

Mais il me semble qu'il serait équitable que vous n'attribuiez pas exclusivement l'invention de ces bouillies à M. Bosc, et qu'il serait préférable de les appeler simplement : bouillies au sulfate d'ammoniaque.

Je ne revendique aucune priorité à ce sujet, car il serait assez facile de montrer que ce genre de bouillies est connu, si non appliqué, depuis longtemps.

Mes essais, effectués avec la bouillie bourguignonne transformée en eau céleste (1927), étant un peu différents de ceux de M. Bosc avec les bouillies cupro-ammoniacales, je me propose de rédiger incessamment une note détaillée sur cette importante question, en vous demandant de vouloir bien la publier dans le *Progrès agricole et viticole*, quand le moment sera venu. »

C^t^ Henri Armet.

LA JOURNÉE NATIONALE DU RAISIN

Sous ce titre, dans le dernier numéro du *Progrès Agricole*, le professeur Chassant, après avoir exposé les dispositions à prendre pour assurer le succès de cette journée, écrit:

« Mais, imaginons-nous les difficultés de l'entreprise? La journée du Raisin exige la dissémination sur tout le territoire de la France, le même jour, dans toutes les bourgades, de masses importantes de raisin. Que de personnel à mobiliser pour la cueillette, l'emballage, la distribution! Partout ce seront des fêtes locales...

» Et sous quelle forme, ces fêtes? officielles, officieuses? des comités locaux, l'intervention de nos groupements agricoles et commerciaux?

» Combien il serait utile, dès maintenant, que nous pensions à toutes ces difficultés, à l'une d'elles entre autres, celle du choix de la date ».

Nous nous sommes entretenus ces jours derniers de cette importante question avec les dirigeants de la Commission interministérielle du raisin de table chargés d'organiser cette journée; elle doit se réunir dans une quinzaine de jours. M. Douarche, le si distingué directeur de l'Office international du vin, président de la dernière assemblée de la Semaine des gens de la mer, voudrait calquer cette manifestation sur un programme identique. Nous en montrerons tout à l'heure les inconvénients.

M. Gérard d'Eaubonne, le jeune et actif secrétaire général de la Commission interministérielle du raisin de table avec qui nous discutions la semaine dernière avant son départ de Paris, — toujours en alerte — partant créer à Dijon, Perpignan, Marseille, etc... de nouvelles stations uvales et organiser des concours d'étalages de fruits, pencherait également pour l'organisation d'une Journée.

Le président Barthe serait lui aussi partisan d'une manifestation portant sur une journée, il ne se dissimule pas cependant, les difficultés inhérentes à sa réalisation.

« En Italie, nous observait-il, M. Mussolini n'a qu'à commander, il est obéi; mais en France, en sera-t-il de même?

Il est certain que familiarisé avec toutes ces questions, avec le don d'assimilation que tout le monde se plait à lui reconnaître, il aura tôt fait de dégager la meilleure de toutes les suggestions exposées à cette réunion.

D'accord avec le professeur Chassant, nous estimons que la date à fixer est le point le plus délicat du problème.

Nous discutions récemment sur ce sujet, avec M. Zacharewicz, directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse, le dévoué président de la Foire d'Avignon; nous sommes vite tombés d'accord pour reconnaître que la date la plus favorable serait le 20 août, si on veut s'en tenir à une Journée, ceci à cause de la simultanéité de maturité du chasselas en Provence et dans l'Hérault, ce cépage est tout indiqué, parce que d'abord beaucoup plus répandu que le Servant et le Gros-Vert et qu'en second lieu, la qualité de ce raisin à tous les points de vue, est supérieure aux autres, sans conteste possible.

Mais, à notre modeste avis, puisqu'il ne nous est pas possible de faire comme en Italie, pourquoi pour retirer le maximum de cette manifestation, n'organiserait-on pas pendant toute la durée de la saison du raisin, des journées dominicales, puisque ce jour s'impose?

De cette façon, la tâche serait simplifiée. On partagerait la France en secteurs, chaque ville aurait sa Journée nationale (ce serait seulement une question d'organisation).

Le seul écueil à redouter, — la question financière jouant un rôle de premier plan — à l'instar de la Semaine des gens de la mer, qui a obtenu un plein succès, si on s'en tient à ce programme, il y aurait lieu de craindre que le laps de temps nécessaire à la constitution des Comités départementaux chargés de recueillir les souscriptions, soit un peu court d'ici au 20 Août pour réaliser ce programme.

Mais enfin, puisque impossible d'agir comme au pays de Mussolini, cette manifestation inaugurale nous dictera notre ligne de conduite à l'avenir pour le succès de notre action.

Adrien Benezech,
Membre de la Commission Interministérielle
du Raisin de Table.

XIVe FOIRE AUX VINS DE RIBEAUVILLÉ

« Un soleil radieux baignait d'une lumière transparente les trois châteaux et toute la région des grands crus d'Alsace, lorsque le 8 mai la quatorzième Foire aux Vins de Ribeauvillé ouvrit ses portes aux nombreux amateurs venus de près et de loin pour goûter la récolte de 1933. Le bruit s'était répandu que les caves étaient déjà vides, mais néanmoins se pressait une grande foule dans la salle du Cercle Catholique pour assister à l'ouverture.

M. Kientzler, l'actif et dévoué président du syndicat de Ribeauvillé et du Comité d'organisation tint comme tous les ans le discours d'ouverture dans lequel il caractérisa l'année viticole de 1933: une demi-récolte, mais un bon vin.

« La crise de surproduction et de vente n'existe donc pas en Alsace..., mais ne soyons pas trop optimistes cependant.

« Quant à la crise qui pèse sur la viticulture mondiale et sur la viticulture française en particulier, on s'accorde à reconnaître qu'elle provient avant tout d'une surproduction résultant de l'extravagante extension des

superficies plantées en vigne en Algérie et dans d'autres grands centres viticoles, de l'introduction de nouveaux cépages à grande production et de méthodes de culture qui augmentent le rendement au détriment de la qualité... »

L'orateur critiqua sévèrement la loi du 4 juillet 1931 modifiée par celle du 8 juillet 1933 « qui frappe durement la viticulture française produisant des vins de qualité ». Il cite la résolution prise dimanche dernier par le grand congrès des viticulteurs d'Alsace à Sélestat:

L'Association des Viticulteurs d'Alsace demande à ce que la loi du 4 juillet 1933 concernant la taxe sur la production, les nouvelles plantations, le blocage et la distillation obligatoire ne soit appliquée en Alsace **qu'après la complète reconstitution du vignoble ».**

« L'Alsace n'est pas la cause de la surproduction, car chez nous il y a aujourd'hui moins de vignobles qu'il y a dix ans et en Alsace on consomme plus de vins qu'on n'en produit.. »

Le président invita ensuite ses auditeurs à déguster les vins présentés.

M. Sick dit que la contrée de Ribeauvillé, le centre des grands crus d'Alsace se devait de produire un vin qui soit sa spécialité, qui ne puisse être égalée par aucune contrée. Il ne peut s'agir que du vin traditionnel de Ribeauvillé, du *Riesling*, qui est la couronne des vins d'Alsace.

QUESTIONS DIVERSES

Les plantations de vignes dans la zone algéro-marocaine

Le *Courrier Nord-Africain* du 25 mai reproduit la lettre suivante publiée par *Oran-Spectacles:*

« Vous avez connaissance d'un vœu voté à l'unanimité par le Conseil général, s'élevant véhémentement contre les plantations massives de vignes dans la zone limitrophe de la frontière algéro-marocaine, spéculant ainsi sur une loi qui avait été faite pour protéger les cultivateurs autochtones frontaliers. Eh bien savez-vous quel est l'initiateur de cette malhonnêteté ? M. X., qui a planté *quatre cent hectares* cette année et qui défonce actuellement pour porter l'an prochain cette surface à ***mille hectares!***

« Mais là ne s'arrête pas cette spoliation: ce monsieur négocie actuellement pour cinq millions de francs, des terrains de premier choix irrigables qui naturellement serviront à la même spéculation. Et tout cela sur le dos de l'artisanat viticole national qui ploie sous le poids d'une lourde fiscalité, de barrières douanières créatrices de vie chère, du monopole du pavillon et de la limitation des plantations.

« Accepterons-nous d'être concurrencés par la production d'un pays libre échangiste, production obtenue dans des conditions exceptionnelles de **bon marché? »**

Il semble bien qu'ailleurs aussi il y a des plantations coloyant la loi. Un peu de surveillance serait bien utile dans certaines régions.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

III^e congrès international des industrie agricoles. — Le Congrès vient de tenir ses assises à Paris. La section d'Enologie dont le Comité français d'organisation était présidé par M. Barthe, député, président de la Commission des vins, et par M. Tilaudeau, directeur du Laboratoire Central du Ministère de l'Agriculture (Secrétaire : M. J. Ribéreau-Gayon) a remporté un succès tout particulier par le nombre des congressistes et l'importance du principal sujet traité : l'industrie des moûts.

Des rapports ont été présentés par MM. Dicenty, L. Semichon, H. Fabre, H. Astruc, Giuyo Paris. La discussion, hautement dirigée par M. Barthe avec le concours de MM. Samarakis et Mendivil a donné lieu à des échanges de vue des plus intéressants et a été concrétisé dans deux vœux : l'un précisant le sens dans lequel doivent être envisagées l'industrie des moûts et la concentration pour garder toute leur efficacité dans la recherche de débouchés nouveaux, l'autre encourageant dans le plan international des recherches scientifiques sur les vitamines et les substances organométalliques diverses, auxquelles les moûts doivent leurs précieuses qualités.

Le Congrès s'est terminé par un voyage dans les régions viticoles : Champagne, Alsace, Bourgogne.

BIBLIOGRAPHIE

Sericulture in France and Italy, by J. de Léon, agr. Eng., M. L. — Département of agriculture and forests gouvernment of Palestine Jérusalem. — with a préface by M. T. Dawe, O. B. E., F. L. S., director of agriculture and forests government of Palestine. — Published by messrs. i. sacks et Sons « Meshi » silk Mills, ramat-gan, near tel-aviv 1933.

Très intéressante brochure sur l'élevage du ver à soie, l'utilisation des cocons.— Avec 82 figures dans le texte. L'auteur, ancien élève de Montpellier, décrit d'abord la Station Séricicole de l'Ecole d'Agriculture, aujourd'hui disparue, et fait l'éloge de son dernier directeur, M. le professeur Lambert, qui a rendu de si grands services à la sériciculture. Puis vient l'étude approfondie de la question traitée.

Notes sur l'oïdium et le soufrage, par Pierre Razouls. — Brochure de 20 pages avec figures. – Carcassonne, les imprimeries Gabelle, 44, rue Barbès 1934.

Intéressante étude expérimentale de la maladie de l'oïdium, de l'action du soufre et de divers appareils à soufrer, à main, à dos et à grand travail. Nos lecteurs trouveront profit à la lire.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros restent toujours calmes dans les Entrepôts parisiens.

Ainsi que nos lescteurs ont pu le voir dans un précédent numéro, pendant le mois d'avril, les quantités de vins soumises au droit de consommation

ont atteint, pour Paris et la banlieu, 835.346 hectolitres au lieu de 736 714 en mars et de 784.102 en avril 1933. Depuis le début de la campagne, ces quantités se sont élevées à 5.734.967 hectos, au lieu de 5.519.270 à fin avril 1933. Le stock chez les négociants était de 2.671.145 hectos contre 2.711.262 à fin mars et 2.455.569 à fin avril 1933.

LANGUEDOC. — Forte hausse sur les petits vins. On s'attend à une hausse prochaine sur les beaux vins.

GARD — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 21 mai 1934	Cours du 28 mai 1934
8°.....	65° à 8°, 45 à 85 fr.	En raison des fêtes pas de marché	Aramon de plaine 8°5 à 9°, 85 à 90 fr.
8 à 9°.....	7°5 à 8°, 80 à 100 fr.		Montagne 9°5 à 10°5
9 à 10°.....	8° à 9°, 110 à 125 fr.		90 à 100 fr.
11°.....	9° à 10°, 135 à 175 fr.		Montagne supérieur
11 à 12°.....	Blanc de blanc		10°5 à 11°, 100 à 110
Rosé, paillet, gris..	75 à 160 fr.		Costières de
Blanc Bourret.....			11°5 à 12°, 120 à 135 f.
			Blanc d'aramon 9 à 10°
			9 00 à 9 fr. 50
			Clairette, 10°5 à 12°
			10,50 à 11 fr. 50
			le degré

Alès. — Bourse de Commerce d'Alès. — Cours du 25 mai 1934. — Vin rouge : 8°5 à 9° de 85 à 90 francs ; 9° à 10° : de 88 à 100 fr. L'hecto nu, propriété tous frais en sus.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 22 mai 1934	Cours du 29 mai 1934
8°.....	6°5 à 7°5, 45 à 65 fr.	Vins rouges, 8 5 à 10°	Vins rouges, 8°5 à 10°5
9°.....	7°5 à 8°5, 75 à 110 fr.	83 à 100 fr. l'hecto	85 à 100 fr. l'hecto
10°.....		10° à 11°, 95 à 110 fr.	10° à 11°, 93 à 110 fr.
11°.....		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé.....		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc.			

Cote de la Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vin rouge 9.25 à 11 fr. le degré.

Alcools : Pas d'affaires.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	18 mai 1934	25 mai 1934
Rouges	—	—	—
Plaine 7 à 8°.....	75 à 105	Plaine 9° à 10°	Plaine 8°7 à 9°7
Coteaux 9°5 à 11°5...	110 à 143	80 à 92 fr.	82 à 94 fr.
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	165 à 215	Coteaux 9° à 10°4	Coteaux 9° à 10°5
Rosés		85 à 98 fr.	90 à 105 fr.
Courants 8 à 9°.....	»	Blanc, 80 à 90 fr	Rosé, 82 à 94 fr.
Supérieurs 9 à 10°..	»	Rosé, 75 à 90 fr.	l'hecto
Blancs		l'hecto	
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Maraussan	:	400 hl 9°5	95 francs
Près Agde	:	1.000 hl 10°2	92 francs
Près Béziers	:	900 hl 9°	88 francs

Près Sérignan	:	150 hl	8°8	87 francs
Près Sérignan	:	250 hl	9°3	93 francs
Près Béziers	:	1.000 hl	9°2	91 francs
Près Béziers	:	1.000 hl	7°5	75 francs
Près Puisserguier	:	1.200 hl	10°5	105 francs
Près Roujan	:	600 hl	9°5	93 francs
Près Boujan	:	120 hl	9°6	90 francs
Près Sérignan	:	155 hl	10°2	96 francs

Pézenas - Cours des vins du 26 mai 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 75 le degrés ; vins rosés et blancs, 8,50 à 9 fr. 50 le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 27 mai 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 90 à 110 fr.

Olonzac. - Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 10 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 26 mai 1934 : de 8°5 à 9°, de 9,75 à 10 fr. 00 ; de 9 à 10°, de 9,50 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne, commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 18 au 24 mai :

Vins du Narbonnais de 8 deg. 5 à 9 degrés, de 83 à 85 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 85 à 95 francs ; de 10 à 11 degrés, de 95 à 110 francs ; de 11 à 12 degrés, de 110 à 120 francs ; moyenne des 9 degrés, 87 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,75 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 9,50 à 9 fr. 75 ; de 11 à 12°, de 9,50 à 10 fr. 00.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 9,50 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, 10 à 11 fr. 00 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 19 mai 1934	Cours du 26 mai 1934
8°.....	7° à 8°, 9 à 11 fr. 50	8°5 à 9°. 9 à 9 fr. 25	8°5 à 9°, 9,50 à 10 fr.
9°.....	8° à 9°, 11,50 à 14 fr.	9° à 10°, à 9 fr.	9° à 10°, 9 à 9 fr. 75
10°.....	9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	10° à 11°, 9 fr	10° à 11° 9 à 9 fr 25
11°.....		11 à 12°, 9,00 à 9,50	11° à 12°, 9,00 à 9,25
12 à 13°.....		le degré	le degré
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Insuffisance d'affaires pas de cote; alcools pas d'affaires.

Bouches-du-Rhone.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 23 mai. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 8,75 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré.

Vaucluse. — **Avignon.** — Sous l'impression des statistiques d'avril, desquelles il résulte que le stock commercial a sensiblement diminué et que la consommation taxée présente une belle avance sur mars 1934 et sur avril 1933 : les vendeurs se raréfient et les cours des bons vins de 8°5 à 9° s'établissent nettement entre 9 et 10 francs.

Dans les vins légers, mais bien équilibrés et solides, comme dans la marchandise supérieure et de belle robe, chaque lot fait son prix.

Rhône. — **Anse.** — Depuis le début de la récolte 1933, il ne s'est fait que peu d'affaires, sauf pour les crus classés, qui tiennent fermes leurs hauts prix.

Mais, comme cette année, il n'y a eu aucune gelée, les vins ont beaucoup baissé, surtout dans les cantons d'Anse, Villefranche et le Bois-d'Oingt, ou l'on trouve maintenant des vins de gamays titrant 10°, depuis 400 fr. la pièce de 220 litres.

Maine.-et-Loire. — **Angers.** — On a coté de ce jour les vins courants de première qualité, 190 francs l'hectolitre; ceux de seconde qualité, 180 francs; ceux de troisième qualité, 160 francs ; l'eau-de-vie de 40 degrés, 180 francs ; le vinaigre, 12 francs le décalitre.

Allier. - **Moulins.** — On a constaté ce matin, une forte gelée blanche à Bourbon-l'Archambault et dans la région. Les récoltes et les jardins ont été endommagés légèrement seulement, cet accident s'étant produit relativement de façon tardive.

Côte-d'Or. — **Beaune.** — La température se maintient au beau et la végétation de la vigne se poursuit d'une façon satisfaisante. Au cours de ces derniers jours, des nuits froides et claires nous ont valu des gelées matimais sans graves préjudices, seules quelques pousses ont été atteintes dans des régions basses et humides. Toutes les parties en coteau doivent être désormais considérées comme étant à l'abri de ce fléau pour cette année.

Les sulfatages commencés un peu partout depuis le début de la semaine, se généralisent et s'amplifient. Ils se répèteront au cours des semaines qui vont venir.

Les demandes en vins sont plus restreintes, aussi les transactions manquent-elles d'ampleur et ne se bornent qu'à la couverture des besoins immédiats.

Marne. — **Landreville.** — Le vignoble promettait une belle récolte ; le beau temps de ce début de saison avait avancé la végétation de quelques semaines. On aurait commencé les sulfatages dès le début de la semaine prochaine. Malheureusement, il a suffi d'une nuit, celle de jeudi à vendredi, pour anéantir une grosse partie, on peut déjà dire de la moitié, de la récolte espérée. Il ne faut pas compter sur les nouvelles pousses, cette gelée s'étant produite trop tardivement. C'est surtout à flanc de coteau ou dans les plaines, que les pertes sont importantes. On espère que maintenant, les temps seront plus cléments, et permettront aux vignerons de conserver la récolte qui reste encore.

A noter que cette gelée a touché les vignobles des arrondissements de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube.

Charente. — **Chepniers.** — La matinée du 18 mai a été néfaste pour notre contrée; les viticulteurs ont été surpris de voir leurs vignes gelées en cette saison.

Il n'y a pas le mal que beaucoup disent, mais dans les bas-fonds, il ne reste pas grand'chose.

Par ici, cela n'influe pas beaucoup sur les cours, car il ne reste presque plus rien à la propriété.

En « Cognac » il y a un peu plus de demande, surtout en eaux-de-vie [illegible].

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 435 à 440 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 425 à »»» ; marc à 52°, 420 à »«» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 435 à 440 fr. ; trois-six marc 100° deg., 425 à 430 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 420 à 425 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 29 mai 1934

	Mai	Juin	3 d'Octobre
Blé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	46-46,75 P.	47,75-46,25 P.	54-54,50 P.

New-York, 25 mai.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (104 1/4) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (102 1/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour le Continent 60 5/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

TARTRES

Marché de Béziers du 25 mai 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... 2 fr. 70 à 2 fr. 75 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique manque.
— — 20 à 22 o/o — idem.
— — au-dessus 50..... 3 fr. 60 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... 3 fr. 60 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance toujours en baisse malgré quelques démandes en disponible immédiat par certains vendeurs imprévoyants à découvert.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (24), de pays, 100 à 105 ; grenaille 50 à 60.

Hyères (Var) (23), nouvelles de Hollande 100 à 125 ; grenailles 30 à 50 ; jaunes 115 à 120.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : mai, 25.50 V. ; juin, 26.25 V. ; juillet, 27.75 N. ; août, 23 N. ; sept., 29 N. ; oct. 29.50 N. ; nov., 30 N. ; déc., 30 A. ; janv., 30.25 V.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 25 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 mai 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	24.6	14.6	15 0	10.0	»	4.3	24.0	13.0	15.9	9 2	«	12.6
Lundi.....	16.6	6 0	17.0	9 4	»	1.6	16.6	6.8	14.8	7.8	«	trac.
Mardi.....	16.4	5.4	16.8	8.8	»	trac.	16.2	4.6	15.2	8.0	«	1.5
Mercredi...	14.8	5.4	15.0	9.0	»	1.3	18.8	2 6	12.5	4.0	«	6.2
Jeudi.....	14 2	3 8	18.2	6 6	1.4	«	14.6	5.8	12.8	7 5	«	3.8
Vendredi...	18.6	4.0	15.0	8 2	2.7	»	17.0	1.6	14 8	6.0	»	8 0
Samedi.....	19 2	7.2	16.6	10.8	»	0 5	21.6	4.4	15.3	6.0	«	3.0
Total....					127.3	47.3					122.2	74.2
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	28.3	10.6	16.0	10.2	«	4.8	26.4	12 6	17.7	9.7	6 4	5.2
Lundi.....	20.3	11.6	17.1	8.2	»	trac.	20.3	11 8	16.4	7.8	»	5.0
Mardi.....	18.0	7.2	17.5	11.3	«	1.6	17.0	5.9	16.7	6 6	«	4.8
Mercredi...	19.2	1.3	13.0	5.4	«	2.0	21.2	6.4	12.2	4.3	»	0 6
Jeudi.....	15.5	6.1	15.0	7.8	0.5	»	15.1	6.8	14.8	7.2	«	2.2
Vendredi...	20.6	0.0	17.3	8.7	«	«	18.2	6.0	15.2	6.0	«	5.2
Samedi.....	21.6	5.0	16.3	11.6	«	trac.	24.0	7 0	17.8	6.2	«	0.2
Total....					232.8	86.0					115 9	90.8
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	25.4	10.2	18.1	11.5	»	1.0	26.1	11.9	18.6	13.0	trac.	4.9
Lundi.....	18.8	9.6	16.4	6.0	»	«	22.8	14.0	15.0	8.3	4.1	0.3
Mardi.....	16.8	S 2	17 0	10.9	»	«	16.4	9.3	17.0	10.0	»	trac.
Mercredi...	24.2	2.6	14.6	6.3	»	trac.	24.2	4.5	14.8	9.2	«	1.7
Jeudi.....	12.2	7.7	15.0	6.6	trac.	trac.	14.8	10 9	13 4	7.0	»	0.1
Vendredi...	18.3	—0.3	16.9	8.4	trac.	1.5	19.3	7.3	15 8	6.5	»	0.7
Samedi.....	22.2	4.6	16.0	7.1	»	trac.	23.2	6.0	17.0	7 9	trac.	1 4
Total...					106.5	45.1					137.7	86 4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	28.0	11.4	13.8	11.5	«	6 9	22.6	11.0	19.7	16.2	0.1	trac.
Lundi.....	23.0	13.5	17.9	8.5	«	»	25 2	11 3	18.9	10.9	«	10.7
Mardi.....	17.6	9.0	17.7	10.3	«	1.5	21.0	11.8	22.8	13 2	»	»
Mercredi...	19.2	3.6	16.4	4.4	»	«	21 3	8.0	18.9	12.4	0.5	«
Jeudi.....	15.1	7.8	16.8	9 2	1.0	3.2	20 6	14.3	19.0	9.8	1.0	trac.
Vendredi..	20.8	0.8	18.2	9.4	«	traé.	18.9	10.9	19.6	9.6	«	»
Samedi.....	20.5	7.3	17.4	9.5	trac.	trac.	22.0	7.9	21.1	11.5	»	«
Total....					209.0	67.3					183.2	62.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	27.2	9.1	20 0	12.3	«	3.8	27 1	10 9	25.0	13.5	»	»
Lundi.....	22.7	12.2	18.9	9 3	5.5	0.5	28.3	13.9	24 6	14 8	»	»
Mardi.....	19.0	11.4	18.5	12.6	3 4	0 8	30.1	12 9	27.3	10.9	»	«
Mercredi...	19.6	7.8	17.2	5.0	«	0.2	30.2	14.9	24 4	3.5	«	«
Jeudi.....	15.7	9 5	19 4	9.0	trac.	0.7	29.2	17.1	28 2	12.9	»	»
Vendredi..	20.5	4.0	18.1	6.7	»	1.6	27 4	12.5	27.1	11.5	trac.	»
Samedi.....	21.2	9.4	19.0	9 8	«	2.0	26.2	16.0	21.6	9 9	»	»
Total....					179.4	96.0					253.5	50.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30.3	14 6	23.7	11 6	trac.	6.6	23.6	11.9	»	»	«	»
Lundi.....	28.7	16 8	21.0	13.0	6.5	trac.	29.4	16.1	»	»	»	»
Mardi.....	22 8	15.5	22.(	15.2	»	«	28.1	18 0	»	»	1.6	»
Mercredi..	19.0	15.3	21.0	11.8	1.3	»	23.7	14 9	«	»	12.8	»
Jeudi.....	19.3	12.0	21.3	12 0	«	«	22.9	13.0	»	»	1 0	»
Vendredi...	18 9	11.9	20.4	11.2	«	0.5	24 0	12 3	»	»	»	»
Samedi.....	21.6	14.0	23.0	14 6	«	«	20 2	14 6	»	»	»	»
Total....					125 7	156.9					212.1	«

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

La végétation de vos vignes laisse-t-elle à désirer ? 100 grammes de NITRATE DE CHAUX par pied en couverture dans l'interligne donneront de la vigueur aux feuilles qui pourront alors nourrir abondamment les raisins.

APPAREIL A CONCENTRER LES MOÛTS

permettant de concentrer les jus de raisin jusqu'à 35° Baumé à 35° centigrades sans aucune dépense d'eau et sans jamais mettre le moût en contact avec du métal.

Demandez Renseignements et notice à:

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'ÉVAPORATION
Procédés

PRACHE & BOUILLON

25, R. de la Pépinière - PARIS 8e. Télégr.: PRAEBOU-PARIS-118

Téléphone : Europe 47-94 (3 lignes groupées)

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE.
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

[illegible] est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES.
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

C. JACQUEMIN & Cie, à Maxéville (Meurthe-et-Moselle)

POUR VOS ACHATS DE

SULFATE DE CUIVRE

adressez-vous aux vendeurs des produits de la

Cie BORDELAISE

AGENCE DE MONTPELLIER :

6, rue de la Barralerie, 6

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Affiches illustrées des Chemins de fer du Midi

La Compagnie du Midi a l'honneur de rappeler au public qu'elle a fait éditer une importante série d'affiches artistiques représentant les sites les plus pittoresques des régions desservies par les lignes de son réseau et par ses services d'auto cars.

Ces affiches sont mises en vente, au prix de 5 francs l'exemplaire, franco 5 fr. 45 aux Services du Tourisme et de la Publicité de la Compagnie du Midi, 54, Boulevard Haussmann, à Paris (9me), ainsi qu'aux gares de Bordeaux St-Jean et de Toulouse-Matabiau.

La liste complète est envoyée sur demande.

LA GRANDE SEMAINE
de la
MACHINE AGRICOLE
de la Foire de BORDEAUX

ouvrira le Dimanche 24 JUIN et finira le Dimanche 2 JUILLET

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :

L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.

LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres, embouteillage, etc., etc.

Pour tous renseignements, s'adresser :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

L'ADHÉRÉSINE

Emulsion colloïdale de résine

Société des Produits Résineux du Sud-Est

à SEPTÈMES (B.-du-Rhône)

Assurez-vous contre le Mildiou : Adhérésinez vos bouillies !

Reconstitution rapide du vignoble

Un procédé de greffage aujourd'hui connu et apprécié de tous les viticulteurs vous donnera un merveilleux rendement et reconstituera rapidement votre vignoble. C'est la greffe Mayorquine.

Pour l'exécuter

rapidement et avec précision les Etablissements Ulysse FABRE ont créé un appareil (système Vieux) qui donne d'excellents résultats.

Pour vous documenter sur ce mode de greffage, demandez la brochure d'Oswald DURET, et tous renseignements et notices au service E des

Ets ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

Hâtez-vous de vous documenter, la « Greffe Mayorquine » se pratiquant en août-septembe

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

—

Réduction des prix

A l'occasion de la Foire-Exposition qui aura lieu à Châlon-sur-Saône, du 3 au 10 juin 1934, la Compagnie P.-L.-M. délivrera en toutes classes, les 2 et 3 juin, ainsi que les 9 et 10 juin 1934, des billets d'aller et retour spéciaux à prix réduits, valables à destination de Chalon-sur-Saône, au départ de toutes les gares des sections de ligne de :

Dijon, inclus à Lyon, inclus. — Saint-Jean-de-Losne, inclus à Chalon-sur-Saône. — Seurre à Saint-Amour inclus. — Dôle-Ville inclus à Chagny. — Allerey à Beaune. — Lons-le-Saunier inclus à Chalon sur-Saône. — Bourg inclus à Chalon-sur-Saône. — Autun inclus à Chalon sur-Saône, via Epinac. — Etang inclus à Chagny, via le Creusot. — Paray-le-Monial à Clermain. — Montchenin à Saint-Gengoux. — La Clayette-Baudemont à Chalon-sur-Saône. — Cluny à Mâcon. — Paray-le-Monial à Montchanin.

Les prix des billets comporteront une réduction de 50 o/o sur les prix des billets simples.

Quelques prix en 3me classe :

Dijon-Chalon-sur-Saône : 14 fr. — Lyon-Chalon-sur-Saône : 25 fr. — Bourg-Chalon-sur-Saône : 15 fr. — Lons-le-Saunier-Chalon-sur-Saône : 13 fr. — Dôle Chalon-sur-Saône : 16 fr. — Autun-Chalon-sur-Saône : 13 fr.

Les enfants de 3 à 7 ans paient la moitié des prix ainsi fixés.

Le voyage de retour doit s'effectuer au plus tard par les derniers trains partant de Chalon-sur-Saône :

— dans la journée du 4 juin avant 24 heures pour les billets délivrés les 2 et 3 juin ;

— dans la journée du 11 juin, avant midi, pour les billets délivrés les 9 et 10 juin.

Pour plus amples renseignements, s'adresser aux gares et agences de renseignements P.-L.-M.

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. -- La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

CHROMALINE COLLOIDALE

Composé colloïdal organo-minéral, de conservation homogène constante, grâce à la présence d'un sel catalyseur

La bienfaisante action catalytique de la **CHROMALINE** se continue dans les bouillies au cuivre, par fixation de ce métal sur les feuilles, et cela, quel que soit l'état hygrométrique de l'atmosphère : brouillards, pluie continue ou violent orage.

250 grammes pour 100 litres de bouillie

Dépôt : A. & F. POUDEROUX Fils - Produits Chimiques Montpellier

deux inséparables...

LE RENOVEX

et L'AQUILON

au service de vos vignes

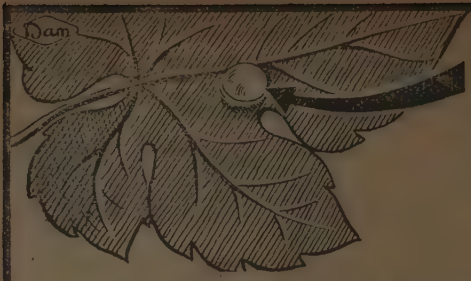
Finesse de pulvérisation.

Puissance de projection.

Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE *(RHÔNE)*



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore. Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de LA LITTORALE, BÉZIERS

LA LITTORALE

BÉZIERS BÉZIERS

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 SOCIÉTE ANONYME AU CAPITAL DE 310 MILLIONS Fondée en 1665

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

Acide Sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

à la Direction Générale des Affaires Commerciales
des Produits Chimiques de la Cie de Saint-Gobain

1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII[e])

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

Colloïda, l'adhésif super-mouillant qui apporte le soufre, est fabriqué par la plus importante Entreprise de Produits Chimiques du Monde : souveraine s'affirme son efficacité préventive et curative contre l'Oïdium de la vigne, des arbres fruitiers, etc...

Mélangé aux bouillies, verdets et tous composés cupriques, le **Colloïda** non seulement détruit l'Oïdium, mais vient-il de surcroit, par sa puissance adhésive et super-mouillante officiellement reconnue, renforcer considérablement l'action des sels de cuivre contre Mildiou et Black-Rot. Sa supériorité de rendement pour les soufrages précoces, notamment, n'est plus aujourd'hui sérieusement contestée.

La haute valeur du **Colloïda** ne se révèle pas moins au point de vue curatif. Nous pouvons même certifier qu'après une pulvérisation soignée à la dose correspondant à l'état de la végétation, l'Oïdium disparaît complètement. *Il suffit de doser suffisamment et de bien mouiller feuilles et grappes !*

MODE D'EMPLOI

Premiers Sulfatages :	**Colloïda** par 100 litres de Bouillie, Verdet, etc.	**1 litre**
A la Floraison :	**Colloïda** — — — —	**1 lit. 1/2**
Traitement curatif :	**Colloïda** — — — —	**2 à 5 lit.**

Dans les cas extrêmement graves,
renouveler l'opération sans cuivre à 5/6 jours d'intervalle

Au moment de la floraison, un traitement au Soufre Colloïda donnera toujours des résultats absolument remarquables contre la coulure

La bonbonne-échantillon de 28 kilos. 140 fr. net

COLLOÏDA

L'ADHÉSIF SUPER-MOUILLANT QUI APPORTE LE SOUFRE

"NE MOUSSE PAS"

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

Anticryptogamique, Insecticide, Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acarlose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout. NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne).

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières et Rue Mirepoix — TOULOUSE

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès

Pour tous Renseignements techniques sur la

Pyraltage-Néo-Cultural

s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne.

BOUILLIES A LA SOUDE SOLVAY

Les Bouillies à la ***SOUDE SOLVAY*** sont employées par tous les viticulteurs avisés

Les Raisons :

Simplicité de préparation.
Pas d'engorgement des appareils.
Adhérence parfaite.
Grande résistance aux pluies.
Répartiton uniforme du Cuivre.
Pas de brûlures.
Pas de chaux dans la vendange.

Les Résultats :

Accroissement constant des quantités de Bouillies à la Soude Solvay consommées en France :

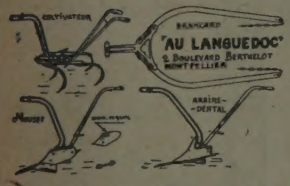
En 1900 :	**4.000.000**	d'hectolitres.
En 1920 :	**13.800.000**	—
En 1930 :	**29.300.000**	—
En 1932 :	**33.000.000**	—

BOUILLIE à 2 o/o de Sulfate de Cuivre

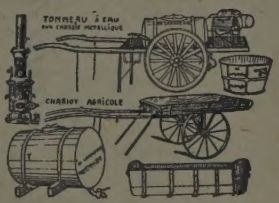
Eau.....	100 litres
Sulf. de Cuivre..	2 kg.
Soude Solvay...	900/950 gr.

On peut encore :
Recourir aux bouillies préparées du Commerce qui sont à base de **Soude Solvay**.

" AU LANGUEDOC "



2, Boulevard Berthelot, 2
MONTPELLIER
- Téléphone : 34-28 -
Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses
Charriots à fumier
Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin " W " sur tous pressoirs. – *Catalogue* **" F "** *franco*

Méthode curative

—:—

BOUILLIE CUPRO-AMMONIACALE

PAUL & GOUNELLE
GALLARGUES (Gard)
et **MARSEILLE**

POUR VAINCRE LE MILDIOU, Cochylis et Eudémis
Sulfatez grappes et dessous des feuilles avec le

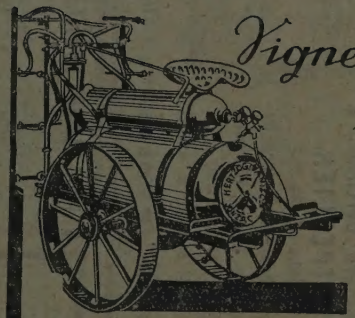
JET SPHÉRIQUE
du Professeur-Directeur
Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)

ACCESSOIRE INDISPENSABLE
s'adapte sur tous les pulvérisateurs
« Jet sphérique », **12 fr. 50**, franco poste
Tamiseur « Préjet », **5 fr. 50**. —

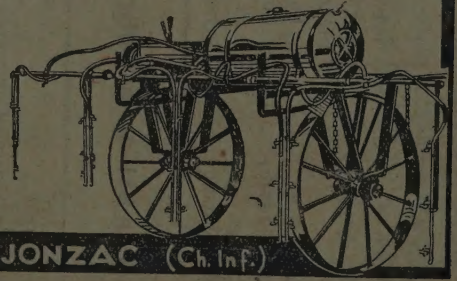
Direction générale de la Vente :
A. MORINEAU, ing°, **45** *bis*, **r. du Sahel, Paris-12e**

Vignerons...

voici deux appareils de qualité



Pour vos vignes serrées ou rampantes le **PULVÉRISATEUR** — Type **CHAMPENOIS** constitue le nec plus ultra. Il traite 3 à 5 rangs à la fois



Pour vos plantations sur fil de fer le **PULVÉRISATEUR BRUMINTENSE** convient parfaitement. Il traite 1 ou 2 rangs

HERTZOG (Ing. AM) & Cie — **JONZAC** (Ch. Inf.)

PRODUITS
fabrication
G.MOUSCADET
française
COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX
G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM** d'**EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre métal par litre
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET SOUFRE-CUIVRE	dosé à	250 gr. soufre pur / 75 gr. cuivr. mét. par litre
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET CUPRO-ARSENICALE	dosé à	100 gr. anhy. ars. / 100 gr. cuivr. mét. par litre

Téléph.
Turbigo 63.00
— 63.01
—
CP. Paris 6484

G. MOUSCADET
☼, ☿, (O ♁), (♀ I), (C ✠)
2, rue du Marché-des-Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)
USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-MAURICE

Adress. Télég.
Mouscadet 82
Paris
—
RC. Seine 121280

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : Auguste GIRARD, 1, rue de Mulhouse - ALGER

USINES
SCHLŒSING
FRÈRES & Cie

175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 5.100.000 FR.
— Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS —
Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

BOUILLIES
cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

Soufres noirs
non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

Cuprostéatite, Sulfostéatite

Chaux spéciale pour sulfatages

etc. . . , etc. . .

Les PRODUITS SCHLŒSING sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE, PHYTOPHTORA, etc..., etc...

Notices & Renseignements franco sur demande

EN VENTE

chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives, etc...

Le Gérant : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.